

Die Scholle

früher „Der Ostmärker“

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — **Geschäftsstelle: Bromberg.**

Anzeigenpreis: 30 mm breite Kolonelzeile 30 Groschen, 90 mm br. Reklamezeile 150 Groschen, Deutschld. 25 bz. 150 Goldpfg., Danzig 25 bzw. 150 Danz. Pfg.

Nr. 23. Bromberg, den 14. November 1926.

Aufbewahrung der Kartoffeln.

Von Dr. Wilsing,
früher Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

Die Aufbewahrung der Kartoffeln über Winter verursacht dem Landwirt wie auch der Hausfrau fast alljährlich recht große Sorgen. Nicht immer; dann, wenn die Kartoffel „ein gutes Jahr“ gehabt hat, dann ist sie sehr haltbar und im Keller wie in der Miete ist sie reichlich sicher, so daß man Verluste durch Faulen nicht zu befürchten hat.

Die diesjährige Kartoffel hatte keinen guten Sommer; es regnete sehr viel, in Zwischenräumen mit sonnigen warmen Tagen abwechselnd. Wenn solches Frühjahrs- oder Sommerwetter auch als „recht wüchsig“ bezeichnet werden kann, d. h. daß bei einer solchen Verteilung von Sonnenschein und Regen das Wachstum aller Pflanzen mächtig angeregt wird, so muß man doch bedenken, daß nicht nur die Pflanzen, sondern auch die winzigen Lebewesen im Boden, die Bakterien, Pilze, ja sogar die kleinen Tiere: Würmer, Maden, Schnecken, Käfer usw., ebenfalls die feuchte Wärme am meisten lieben und dabei kräftig gedeihen.

Wir haben also in solchen Witterungszeiten zwar wohl große Ernten zu erwarten, aber auch gleichzeitig ein großes Heer von Schädlingen und Krankheiten. So ist dann verständlich, daß auch die Kartoffel aus solchen nassen Jahren schon im Boden mit Bakterien aller Art behaftet wird, die teilweise der Schale ankleben, aber auch schon in die Knolle selbst eingedrungen sein können. Da gibt es dann oft: Naßfäule, Trockenfäule, Schorf, Ringkrankheit als auch Eisenfleckigkeit, — alles Krankheiten, durch welche die Kartoffel für den menschlichen Genuß unbrauchbar wird, oder aber, wie bei Schorf und Eisenfleckigkeit, so viel Abfall hat, daß sie nach und nach völlig wertlos wird.

Schlimm ist dabei: der frisch geernteten Knolle sieht man kaum oder gar nichts an; das Übel zeigt sich erst im Keller oder in der Miete im Laufe des Winters oder im Frühjahre, nämlich dann, wenn die Knollen sich soweit erwärmen, daß die Bakterien wieder erwachen und sich entwickeln können. Die Bakterien gebrauchen, wie alle Lebewesen, zu ihrem Gedeihen: Wärme, Feuchtigkeit und Luft. Feuchtigkeit ist in den Kartoffelknollen selbst genug aufgespeichert, Luft hat im Keller und in der Miete immer Zutritt; und die Wärme entwickelt sich in allen in Haufen aufgesetzten Früchten oder sonstigen pflanzlichen Stoffen (Heu, Stroh usw.) sobald etwas Feuchtigkeit vorhanden ist.

In den Mieten oder im Keller, wo die Kartoffeln in großem Haufen gelagert werden, sind also stets die besten Bedingungen gegeben, um die Fäulnis- oder Krankheitskeime zum Wachstum zu bringen.

Wie können wir da helfen?

Das einzige Mittel ist: die Bakterien abtöten, oder ihnen wenigstens die Möglichkeit nehmen, zu wachsen, sich zu entwickeln, das kann natürlich nur dadurch geschehen, daß man den Bakterien die Lebensbedingungen (Wärme, Feuchtigkeit oder Luft) nimmt, oder sie durch chemische Mittel (Desinfektion) oder durch starke Hitze abtötet. Dieses Abtöten ist bei Kartoffeln, welche man doch frisch erhalten will, nicht möglich; also bleibt nur übrig, an die Lebensbedingungen heranzugehen. Die Luft können wir nicht abschließen. Wir können aber die Feuchtigkeit entziehen. Das geschieht bei der Trocknung der Kartoffeln in besonderem Trocknungsverfahren (Schnitzel oder Kartoffelflocken). Dabei wird die größte Masse zwar erhalten, aber die Schnitzel oder Flocken eignen sich dann nur zu Futterzwecken, weil der Geschmack der Kartoffeln bei der Behandlung sehr stark verändert wird.

Um also die Kartoffeln im Keller oder in der Miete bis zum anderen Jahre frisch zu erhalten, bleibt uns nur die Möglichkeit, ihnen soweit als möglich, die Wärme zu entziehen. Und das können wir bei aufgehäuften Kartoffeln (in denen sich von selbst immer wieder Wärme entwickelt) nur so, indem wir ständig einen frischen Luftstrom durchziehen lassen. Dieser Luftzug nimmt immer wieder die neugebildete Wärme fort und trocknet gleichzeitig die Knollen etwas aus, so daß die Bakterien keine Möglichkeit haben, zu gedeihen.

Im Haushaltskeller ist die Sache ziemlich einfach, wenn der Keller trocken und luftig ist. In feuchten Kellern ist eine Aufbewahrung von Kartoffeln recht schwierig; denn feuchte Keller sind im Winter auch meist warm; sie sind deshalb der geeignetste Ort, um die Früchte jeder Art faulen zu lassen.

Ich erinnere mich, daß vor etwa zwei Jahrzehnten in Bromberg auch in einem Notjahre die Stadt vorsorglich Kartoffeln für die ärmere Bevölkerung aufgekauft und eingelagert hatte. In den städtischen Kellern wie auch in den meisten Haushaltskellern aber faulten die Kartoffeln, weil sie nicht in der richtigen Weise behandelt worden waren. Die Haushaltskeller sind meist klein; man will Raum sparen und häuft die Kartoffeln dann in einer Ecke zu hoch auf, indem man sie womöglich in Säcken aufeinandergestellt. Hat man so einen Haufen von 15—20 Zentnern zusammengestellt, dann kann man sicher sein, daß die Kartoffeln faulen, zumal, wenn man nicht während des Winters fortwährend die Temperatur beachtet und eventuell scharf lüftet.

In Haushaltskeller sollen die Kartoffeln in eine luftige Kiste gebracht werden, die ständig einen Luftstrom

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

durchziehen läßt. Am besten nagelt man an die Hinterwand einer solchen Kiste in Höhe von etwa 30—35 Zentimeter, vom Boden ab gerechnet, kleine Leisten an und legt den Deckel der Kiste so hinein, daß nun ein schräger Boden entsteht. Unten am Boden schneidet man ein viereckiges Stück von 30×30 Zentimeter aus und setzt einen kleinen Kasten davor, der ebenso groß ist. Loch und Kasten sind in der Mitte, am Boden der Vorderseite anzubringen. Dann bohrt man nach unten im Rande der Kiste bringen. Dann bohrt man noch unten am Rande der Kiste ist fertig. Man gibt die Kartoffeln hinein, deckt die Kiste nicht zu (oder nur mit stark durchlöchertem Deckel, was man aber erst nach dem Abschwitzen der Kartoffeln tun darf), die Kartoffeln fallen von selbst dann in den kleinen Kasten und werden von da aus zum Gebrauche jedesmal entnommen. Dadurch werden die Kartoffeln immer wieder bewegt, weil sie jedesmal nachrutschen. Durch die Löcher am Boden zieht ständig ein Luftstrom von unten nach oben, so daß Wärme und Feuchtigkeit mit fortgenommen ist. Anfangs läßt man die Kellerfenster offen stehen, bis Frost zu befürchten. Bei Frostwetter bleiben die Fenster geschlossen. Man muß aber stets beobachten: wird der Keller zu warm (mehr als 10 Gr. C.), dann muß man selbst bei Frostwetter etwas lüften. Tritt Tauwetter ein, dann bleibt ein guter Keller auch noch kühl; man darf erst dann die Fenster öffnen (und eventuell Durchzug machen), wenn die Luft im Keller zu warm wird.

Die Kartoffeln aus trocknen Sommern und trockner Ernte sind nicht so sehr empfindlich, weil nicht so viel Bakterien daran haften, aber diejenigen aus feuchter Wachstumszeit sind sehr anfällig und bedürfen daher stets häufiger Kontrolle.

Die Kartoffeln dürfen höchstens 1 Meter hoch aufgeschichtet werden. Im Frühjahr, wenn die Erwärmung sich nicht so gut mehr verhindern läßt, muß dann nachgesehen werden, ob die Knollen faulen, und es ist dann unbedingt nötig, jede angefaulte Knolle zu entfernen und tüchtigen Durchzug zu machen.

Bei Beobachtung dieser Regeln wird man sich vor Verlusten schützen, oder sie auf ein geringes Maß einschränken können.

Im Landwirtschaftsbetriebe ist das Verfahren im Grunde genommen dasselbe. Sollen große Massen im Keller aufbewahrt werden (oder in einer Scheune), so legt man einen Bretterbelag auf Klötzen so auf, daß unter den Brettern bis zum Boden ein Raum von ca. 5 Zentimeter bleibt. Darauf werden die Kartoffeln nicht höher als 1 Meter geschüttet. Durch die Ritzen der Bretter zieht der Luftstrom ständig durch den Haufen. Und das ist die Hauptsache!

Auch in der Miete kommt es darauf an, diesen ständigen Luftstrom zu erzeugen und zu unterhalten.

Ich habe stets auf den Boden der ausgeworfenen Mietengrube eine gute Schicht Stroh gelegt und an einem Mietenende einen hölzernen, vierseitigen Schornstein aufgestellt, der so lang war, daß er über die zugedeckte Miete noch etwa 25—30 Zentimeter herausschaute. Dann wurden die Kartoffeln in die Miete geschichtet — auch nicht höher als einen Meter —, mit Stroh zugedeckt, und nun kam am andern Ende ein zweiter kleiner Schornstein, der einfach auf das Deckstroh gestellt wurde. Die Miete wird vorerst mit einer Handbreit Erde bedeckt, doch so, daß oben eine Rille von Brettbreite freibleibt, damit die Kartoffeln erst tüchtig ausdünsten können. Zum Schutze gegen Regen legt man auf die Rille ein Brett rechtlose auf. Wenn Frostwetter droht, deckt man die Rille mit einer Handbreit Erde und gibt auf die übrige Miete eine zweite Handbreit Erde nach. Erst wenn stärkerer, ständiger Frost eintritt, schließt man die Mieten endgültig, indem man sie gänzlich mit einer etwa 30 Zentimeter starken Erdschicht bedeckt. Dann stehen die Schornsteine heraus und lassen ständig den Luftstrom durchgehen. Fürchtet man im Winter zu starken Frost, dann verschließt man die Schornsteine durch ein paar Strohwische, die man aber bei gelindem Wetter wieder herauszieht. Zum Schutze gegen den Regen, der durch die Schornsteine in die Miete gelangen und dort Fäulnis verursachen könnte, befestigt man ein kleines Dach darüber.

Landwirtschaftliches.

Die Einzelkorndrillmaschine. Jedem Landwirt sind die Vorteile der Reihen oder Drillsaat wohl bekannt. Das Saatgut kommt in gleichmäßiger Weise in den Boden. Die Folge dieser Tatsache ist ein gleichmäßiges Auflaufen der Saat; dadurch ist wiederum bedingt ein gleichmäßiger Bestand, Gleichartigkeit im Wachstum, in der Bestockung, in der Reife und auch in der Ernte. Ein weiterer Vorteil ist, daß Licht und Luft an die untersten Halmteile gelangen können, wodurch diese Teile stark werden, also nicht so sehr zum Lagern neigen. Zu erwähnen ist noch, daß bei den hohen Saatgutpreisen auch eine Ersparnis an Saatgut eine Rolle spielt, man spart bis an 20 Prozent gegenüber der Breitsaat. Die Kosten einer Drillmaschine bei ihrem Ankauf werden also eingebracht durch die Saatgutersparnis einerseits, aber auch andererseits durch die bei weitem höheren Erträge. Was versteht man nun unter einer Einzelkorndrillmaschine? Dieses ist eine Sämaschine, welche die Aufgabe hat, statt eine Mehrzahl von Körnern, wie es bei der gewöhnlichen Drillmaschine geschieht, — in gewissen Abständen nur ein Korn in die Drillfurche zu legen. Das bedeutet, daß jedesmal nur eine Pflanze zu keimen, sich zu ernähren, sich zu bestocken hat, daß, kurz gesagt, der Standraum nur für eine Pflanze da ist und nicht für eine Mehrzahl von Pflanzen, wie dieses bei der gewöhnlichen Drillsaat der Fall ist. Es ist bekannt, daß eine jede Pflanze für sich zum Zwecke ihres Gedeihens einen ganz bestimmten Standraum beansprucht. Stehen mehrere Pflanzen an einer Stelle, wo nur eine zu stehen hat, so behindern sich entweder alle Pflanzen in ihrer Entwicklung oder eine besonders stark entwickelte unterdrückt die andern und trägt schließlich in diesem Kampf ums Dasein den Sieg davon. Dieser Kampf fällt naturgemäß bei einer Einkorndrillmaschine weg. Dieses Aussäeverfahren hat aber auch seine Nachteile. Ist das Saatgut irgendwo erkrankt oder beschädigt, so leidet seine Keimkraft bzw. Triebkraft, wird die Pflanze krank, so kann sie eingehen oder bringt Mindererträge. In beiden Fällen entstehen unangenehme Lücken in den Reihen. Um solchen Schädigungen der Saat vorzubeugen, ist eine sorgfältige Vorbereitung des Saatgutes unbedingt erforderlich. Es muß geprüft werden in bezug auf das Tausendkorngewicht, auf Keimkraft und -energie, auf Triebkraft und -energie, auf Reinheit, auf Unversehrtheit, es muß gebeizt sein gegen Infusorienbefall. Nur bei solchem erstklassig vorbereiteten Saatgut können von der Einzelkornaussaat Erfolge erwartet werden. Dr. W. Goecke.

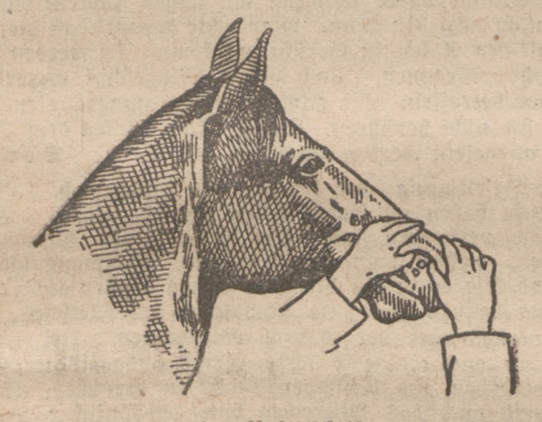
Der Getreideschmalkäfer als Vorratsschädling. Der Getreideschmalkäfer oder Getreideplattkäfer (Oryzaephilus surinamensis L.) ist ein 2½ bis 3¼ Millimeter großer, schmaler und flacher, mattbraun gefärbter Käfer. Der Körper ist fein behaart. Jede Seite des Halsschildes ist ausgebuchtet und weist sechs ziemlich starke Zähne auf. Auffallend sind außerdem Längsrippen, die sich auf dem Halsschild befinden und die deutlichen Punktstreifen auf den Flügeldecken. Man findet den Käfer gar nicht selten. Er hält sich in Vorräten verschiedenster Art, namentlich aber in allen Getreidearten, in Graupen, Mehl und Teigwaren, an Backobst, Feigen und Datteln, in Kaffee, Tee, Tabak, in Paprika und Apothekerwaren auf. In denselben Vorräten lebt auch die sechsfüßige Larve des Käfers. Sie ist weiß, besitzt einen bräunlichen Kopf und auf jedem Leibesring einen breiten bräunlichen Fleck. Die sehr bewegliche Larve erreicht eine Länge von 4 Millimeter. Durch den Getreidehandel wurde der Getreideschmalkäfer über die ganze Erde verbreitet. Seine eigentliche Heimat ist vermutlich Amerika; wenigstens entdeckte man ihn zuerst in Surinam (daher der lateinische Artname) in Mehlvorräten. Er ist in Nord- und Südamerika sehr häufig und wird auch in Europa oft beobachtet. Besonders in Vorräten, die bereits von Insekten bevölkert sind (Kornkäfer, Reiskäfer, Reismehlkäfer, Kornmotte usw.) ist der Getreideschmalkäfer zu finden. Dieser letztere Umstand läßt die Rolle des Getreideschmalkäfers in einem bisher noch nicht aufgeklärten Lichte erscheinen. Ist der Käfer imstande, durch seine Fraßtätigkeit die Vorräte zu schädigen, oder ist er etwa ein nützliches Insekt? Stellt die sehr bewegliche Larve den übrigen Vorratsschädlingen nach? Diese Vermutung gewinnt an Wahrscheinlichkeit, wenn man bedenkt, daß unser Käfer fast ausschließlich sich in Vorräten befindet, die bereits mit Vorratsschädlingen besetzt sind. Bis heute steht fest, daß der Getreideschmalkäfer unbeschädigte

Weizen- und Roggenkörner nicht angreift und auch nicht anzugreifen vermag. Dies haben die Untersuchungen Jablonowskis und Zachers ergeben. Man vermutet sogar, daß der Getreideschmalkäfer ein Fleischfresser ist. Künstliche Zuchten des Schmalkäfers konnten nämlich mit Erfolg vorgenommen werden, wenn die Käfer zusammen mit Kornkäfern gehalten wurden. Dagegen gingen sie zugrunde, wenn die Kornkäfer ausgestorben waren. Man darf mit Interesse die weiteren Versuche und Forschungen über die Biologie und die volkswirtschaftliche Bedeutung des Getreideschmalkäfers verfolgen. Freilich wird man sich noch überlegen, zur Bekämpfung der Vorratsschädlinge Schmalkäfer in größeren Mengen in die befallenen Vorräte einzuführen. Selbst wenn sie den Vorräten in keiner Weise schaden, werden diese allein durch das Vorhandensein der Käfer minderwertig. Es dürfte nach wie vor die Bekämpfung der Vorratsschädlinge durch Begasen das zweckmäßigste sein. K. Braßler.

Viehzucht.

Warum scheuen Pferde? Die Ursache des Scheuens des Pferdes ist zunächst Angst, die es vor manchen Gegenständen hegt, und die Ursache dieser Angst liegt zuerst in einer Mißhandlung oder Krankheit des Auges, das Gegenstände nicht gut erkennen oder entstellt sehen läßt. Eine weitere Ursache ist die Angst vor der Strafe, daß rohe Kutscher es mit der Peitsche züchtigen, sowie es scheut, wodurch natürlich das Scheuen nur noch mehr zunimmt. Der Besitzer eines scheuen Pferdes sollte aber vorerst um die Gesundheit der Augen des Tieres besorgt sein.

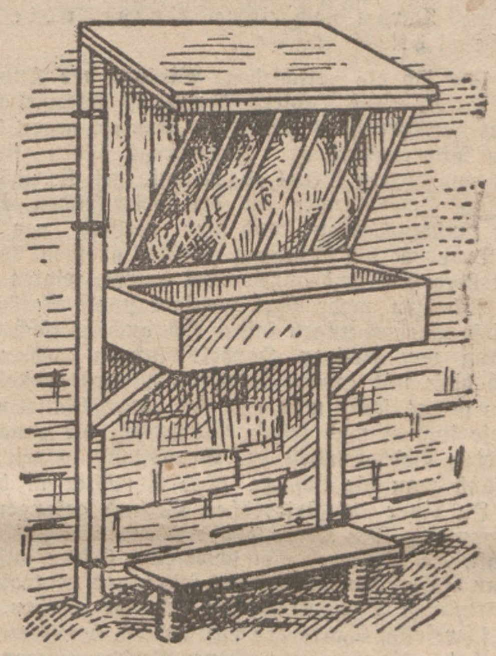
Der Rotz des Pferdes. Diese dem Pferde eigentümliche, ansteckende Krankheit ist eine auch auf andere Tiere und den Menschen übertragbare Infektionskrankheit, der schon mancher Mensch, der angesteckt wurde, erlegen ist. Der sog. Wurm (Hautrotz) ist eine besondere Form des Rotzes, ebenso der Lungenrotz. Die Hauptkennzeichen, die für jeden Laien offensichtlich sind, bestehen in meist einseitigem Nasenausfluß, an den verhärteten knotigen Lymphdrüsen im Kehlgange an derselben Seite und besonders in



den Rotzgeschwüren in der Nasenscheidewand. Diese kleinen Eitergeschwüre fressen sich tief in die knorpelige Scheidewand, sind gezackt und grubenförmig und hinterlassen sternförmige Narben von glänzendem Aussehen. Die Rotzkrankheit kann monatelang im Körper verborgen sein, ehe sie offensichtlich wird. Nach längerem Bestehen magert das Pferd immer mehr ab, das Haar wird struppig und zuletzt geht das Tier an Abzehrung, wozu sich Fieber gesellt, zu Grunde. Ist Rotz festgestellt, so wird das Pferd sofort getötet. Der Rotz gehört zu den im Reichsviehseuchengesetz aufgeführten Krankheiten und unterliegt daher der Anzeigepflicht. Es macht sich also derjenige strafbar, der das erkrankte Tier selbst behandelt bzw. den Ausbruch dieser Krankheit bewußt verheimlicht. Von Gasthausställen, worin ein rotziges Pferd gestanden hat, verbreitet sich die Krankheit am meisten. Tierarzt W. Ehlers.

Die Pflege der Pferdehufe. Die Pflege der Pferdehufe wird leider sehr oft noch stark vernachlässigt. Jeden Morgen muß der Pferdehuf mit einem besonders eingerichteten Eisen, dem sogenannten Hufräuber ausgekratzt werden. Zugleich ist der Beschlag auf seine Festigkeit zu prüfen. Danach spüle man den ganzen Huf mit lauwarmem Wasser aus und wasche ihn ab. Er erhält dadurch die notwendige Feuchtigkeit.

Die Futterraufe im Ziegenstall. Daß unsere Ziege bei der Futteraufnahme recht wählerisch ist, ist ja allgemein bekannt. Daher ist es auch niemals vorteilhaft, das Rauhfutter einfach den Tieren vorzuwerfen. Ein großer Teil des wertvollen Futters würde dann im Stall verstreut und unter die Füße und in den Mist getreten. Nicht viel besser ist es bei Verabreichung des Futters in offenen Krippen. Wenn man die Ziegen im Freien beobachtet, sieht man, daß sie an den Hecken gerne die Vorderfüße hochstellen und mit gerecktem Hals die saftigen Spitzen des Buschwerks naschen. Alle diese Eigenarten der Ziege, die in ihrer Natur als Gebirgsbewohner begründet liegen, sind bei Herrichtung und Anbringung des Futterstandes im Stalle zu berücksichtigen. Unsere beigegebene Abbildung zeigt eine vorbildliche Futter-



krippe. Der Behälter für das Rauhfutter ist entsprechend hoch angebracht. Um zu dem Futter zu gelangen, muß die Ziege, wie sie es gern tut, sich vorne aufrichten. Eine am Fußboden angebrachte Erhöhung dient den Vorderfüßen dabei als Stützpunkt. Die Raufe ist an den Seiten geschlossen und oben mit einem aufklappbaren Deckel versehen, wodurch ein Verstreuen des Futters verhindert wird. Unterhalb der Raufe ist ein Trog angebracht, der einmal das durch das Lattengitter herausgezerrte Futter auffängt — meist die wertvolleren Teile wie Blätter, Blüten, Same —, dann aber auch als Futtertrog für das zu verabreichende Mehl- und Kraftfutter dient. Wir sehen also, daß diese Futtervorrichtung nicht nur der Eigenart der Ziege in vollem Umfange entgegenkommt, sondern auch zugleich an Futter spart, da ein Vergeuden desselben unmöglich wird. Die Herstellung ist ja klar aus der Zeichnung ersichtlich und so einfach, daß bei einiger Geschicklichkeit jeder Ziegenhalter sich diese Vorrichtung selbst herrichten kann. —sch—

Wovon der Milchertrag der Ziegen abhängt. Es ist ein Irrtum, wenn man annimmt, daß die Milchergiebigkeit der Ziege allein von der Rasse abhängt. Bedeutend mehr hängt die Milchergiebigkeit von der Fütterungsweise ab. Ziegen, die nur mit schlechtem Heu und bloßem Wasser gefüttert werden, können keinen hohen Milchertrag leisten. Mit guter Pflege und kräftigem Futter kann man auch bei minderen Rassen den Milchertrag auf erstaunliche Weise steigern.

Geflügelzucht.

Futter für junge Gänse. Zur Aufzucht junger Gänse bildet Weizenstreu ein vorzügliches Futter. Man nehme Quark von Magermilch und mische ihn zu gleichen Teilen mit der Spreu. Die jungen Gänse nehmen dieses Futter sehr gern. Ist es zu trocken, so setze man etwas Magermilch bei.

Obst- und Gartenbau.

Vergeßt die Düngerdecke nach der Obstpflanzung nicht! Nach erfolgter Anpflanzung der Obstbäume wird meistens eins vergessen, nämlich die Baumscheibe mit Dünger zu belegen. Unter dieser Düngerdecke bleibt die Erde locker und humos, was namentlich bei schweren Böden von Vorteil ist. Es kann dann eine gute Durchlüftung des Bodens stattfinden, und die Bakterien können ihre bedeutungsvolle Arbeit besser ausführen. Gleichzeitig streben die Wurzeln des frisch gepflanzten Baumes mehr nach der Oberfläche hin, wodurch die Bildung kahler Wurzelstränge verhindert wird. Nicht zuletzt hat die Düngerdecke die gute Seite, daß sie bei Herbstpflanzung den Wurzeln ein guter Frostschutz ist, während sie bei Frühjahrspflanzung die Wurzeln vor dem Austrocknen schützt. Dasselbe gilt auch von der Düngerdecke nach erfolgter Pflanzung der Beerensträucher und Rosen. Darum noch einmal Vergeßt die Düngerdecke nicht! H.

Wie läßt sich die verschiedene Wirkung der Kupferkalkbrühe erklären? Die Kupferkalkbrühe ist bekanntlich unser bestes und erfolgreichstes Mittel im Kampfe gegen die verschiedenen Pilzkrankheiten. Neuerdings haben sich viele Praktiker von diesem Mittel abgewandt, weil sie nach seiner Anwendung Schädigungen an den betreffenden Bäumen feststellen mußten. Man stand hier vielfach vor einem Rätsel. Trotzdem die Mischung mit der größten Gewissenhaftigkeit hergestellt und angewendet wurde, zeigten die bespritzten Pflanzen mehr oder weniger starke Verbrennungen. Diese Beobachtungen lassen sich auch vielfach bei der Anwendung von fertigen Handelslösungen machen, trotzdem auch diese mit großer Sorgfalt zusammengestellt sind. Wie schon gesagt, stand man hier vor einem Rätsel und findige Köpfe suchten nach seiner Erklärung, die zunächst in der schlechten Beschaffenheit der Grundstoffe gesucht wurde. Endlich fand man die Lösung. Der Übeltäter ist die Industrie! In einer industriereichen Gegend gelangen durch die Verbrennung der Kohle große Mengen Schwefeldioxid in die Luft, die hierdurch viel schwefelige Säure aufnimmt. Wenn nun unsere Kulturpflanzen mit einer neutralen und völlig harmlosen Kupferkalkbrühe bespritzt werden, reißt diese die schwefelige Säure der Luft an sich, bereichert sich mit ihr und führt so die oben besprochenen Verbrennungen herbei. Von diesen Angaben kann man sich überzeugen, wenn man an einem bespritzten Blatt nochmals eine Lackmusprobe vornimmt; man wird sofort den Beweis einer starken Säurereaktion erhalten, während die vorher an der Lösung gemachte Probe ihre absolute Neutralität bewies. Hieraus ist zu folgern, daß die Kupferkalkbrühe in Industriegegenden nicht ohne Schaden angewendet werden kann, während sie in einer rein landwirtschaftlichen Gegend die besten Erfolge erzielen wird. Wgr.

Die Feldmäuse als Baumschädlinge. Gegen das Benagen der Obstbäume durch die Feldmäuse an der Basis der Stämme hat sich folgendes einfaches Verfahren gut bewährt: Man nehme Holz- oder Steinkohlenasche und breite diese 10 Zentimeter breit und ebenso tief um die Basis des Stammes aus, nachdem man dort die Erde in gleicher Ausdehnung entfernt hat. Ferner können die Feldmäuse sicher durch den Geruch der Karbolsäure ferngehalten werden. Eine Mischung von 100 Gramm Karbolsäure mit 40 Liter Wasser, nicht zu nahe an die Stämme gegossen, genügt vollkommen zur Erreichung des vorerwähnten Zweckes.

Für Haus und Herd.

Hecht gespickt. Der Hecht wird zugerichtet und abgezogen. Dann spickt man ihn auf beiden Seiten recht dick mit Speck, wälzt ihn in Mehl, das mit weißem Pfeffer vermischt ist, brät ihn in Butter hellbraun, und legt ihn auf eine Schüssel. Die Butter kocht man mit Wasser ab, verrührt sie mit saurer Sahne, sowie einem Glas Weißwein.

Ochsenschweif mit Linsengemüse. Ein Ochsenschweif wird rein gewaschen, gliedchenweise in Stücke gehauen, mit Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz angebraten und mit Bouillon oder heißem Wasser weichgedünstet. Die Linsen, die man abends zuvor eingeweicht hat, werden mit Wasser aufgesetzt, später gesalzen, weichgekocht und durchgesiebt. Dann röstet man in dem vom Ochsenschweif abgenommenen Fett eine Zwiebel mit Mehl hellgelb, gibt die Linsen sowie die durchgegossene Essenz des Ochsenschweifs dazu, verrührt das Ganze gut, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt das Gemüse noch ein Weilchen kochen, worauf man es mit dem Ochsenschweif anrichtet.

Kartoffeltorte. Vierzehn Eidotter werden mit 3/4 Pfd. Zucker 45 Minuten lang verrührt. Dann wird das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und beides zusammengetan. Man fügt dem Ganzen den Saft einer Zitrone und 1/4 Pfund gekochte, geriebene und wohlgetrocknete Kartoffeln, worauf die Masse in eine Form gefüllt und gebacken wird.

Galopplätzchen. In aller Geschwindigkeit läßt sich beim Eintreffen unerwarteten Besuches noch ein gutes Kaffeegebäck herstellen: ein halbes Pfund Mehl wird mit einem Viertel Liter Milch, zwei bis drei Eßlöffeln Zucker, ein wenig abgeriebener Zitronenschale und einem halben Backpulver schnell verrührt, der Teig wird mit dem Löffel in die heiße, ausgefettete Pfanne gelegt und auf beiden Seiten goldgelb gebacken. T. Sch.

Wie räuchert man selber Aale? Während der Sommermonate werden vom Angler viele Aale gefangen. In geräuchertem Zustande bilden diese bekanntlich einen Leckerbissen, den jedermann in Ehren hält. Dabei ist es leicht, Aale zu räuchern. Einem Faß schlägt man beide Böden aus und der Räucherapparat ist fertig. Die gefangenen lebenden Aale tut man in einen Eimer, dessen Boden man mit Salz bestreut, wodurch der zähe Schleim von den Fischen entfernt wird. Dann werden sie, nachdem sie getötet sind, mit kaltem Wasser abgespült, ausgeweidet und zum Trocknen aufgehängt oder mit einem Tuch abgetrocknet, worauf die Aale leicht gesalzen werden. Eine starke Salzung darf nicht vorgenommen werden, weil dann der liebliche Geschmack des Fisches leidet. An Schnüren hängt man die Aale auf Stäbchen auf und legt diese quer über die obere Öffnung der Tonne. Die letztere stellt man auf Ziegelsteine. Auf einer Pfanne entzündet man ein Schmokfeuer, wobei streng darauf zu achten ist, daß sich keine offene Flamme bildet. Zum Räuchern der Aale eignet sich am besten Erlenschmok (verfaultes Holz). Die Pfanne schiebt man unter die Tonne und bedeckt die obere Öffnung mit nassen Säcken, daß der Rauch nicht abziehen kann. Man achte darauf, daß die Glut nicht mit den Aalen in Berührung kommt, sie werden sonst lichterloh verbrennen. Von diesem Mißgeschick werden oft Anfänger betroffen. Die zum Räuchern aufgehängten Aale dürfen sich nicht berühren. Starke Aale müssen dem Rauch länger ausgesetzt werden als kleine. Doose.

Die Beseitigung von Fleisch- und Fischgeruch. Fleisch und Fische haben oft einen üblen Geruch, ohne daß sie irgendwie verdorben sind. Um diesen üblen Geruch zu beseitigen, nehme man ein Körnchen übermangansaures Kali und löse es in ein bis zwei Litern Wasser auf. Diese Mischung benutze man zum Abwaschen des Fleisches. Dadurch verschwindet der Geruch vollkommen. Bei Fischen kann man auch einige Stückchen frisch ausgeglühter Holzkohle mitkochen, um denselben Zweck zu erreichen. Jedenfalls wird auch das Mitkochen von gewöhnlicher Braunkohle empfohlen. Das erstgenannte Verfahren ist aber appetitlicher.

Korbmöbel zu reinigen. Beschmutzte Stellen an Korbmöbeln — meist sind sie an den Armlehnen der Stühle oder Sessel oder an der Rückenlehne, wo der Kopf ruht — können ihre ursprüngliche Weiße erhalten, wenn man Schlemmkreide mit einer gleichen Menge von Kleesalz in lauem Wasser verrührt, diese Mischung mit einer Handbürste aufträgt, tüchtig bürstet und mit Essigwasser nachspült. An der Luft getrocknet, werden die so behandelten Möbel wie neu aussehen.

Wie reinigt man weiße Pelzsachen? Weiße Pelzsachen werden am besten mit Sand gereinigt. Der Sand wird heiß gemacht und muß völlig trocken sein. Dann zieht man einen sauberen Leder- oder Baumwollhandschuh auf die Hand und reibt den Pelz gehörig mit dem Sand ab. Hierauf wird er tüchtig ausgeklopft und abgebürstet.

Verantwortlich für die Schriftleitung: M. Hepke; für Inserate und Reklamen: E. Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, G. m. b. H., sämtlich in Bromberg.